

Vídeňské roštěnky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí roštěnec 4 ks
- cibule 2 ks
- olej 60 g
- máslo 40 g
- vývar 6 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Roštěnky odblaníme, po obvodu mēlce nařízame na třech místech, jemně naklepeme, opepříme, potřeme olejem, dáme do porcelánové misky a necháme pod pokličkou v chladničce odležet
2. Před přípravou je osolíme, vložíme na velkou pánev s hodně rozehřátým olejem, prudce opečeme po jedné straně (2-3 minuty), potom je obrátíme, přidáme cibuli nakrájenou na drobné nudličky a opékáme dále
3. Po 2 minutách maso vyndáme, cibuli usmažíme dorůžova a olej slijeme
4. K cibuli přidáme máslo, vývar a necháme přejít varem
5. Při podávání touto směsí roštěnky přelijeme.

Doporučení:

- Příloha: Smažené bramborové hranolky a zeleninový salát.